



CREVETTES DANS LEUR BOUILLON PIMENTE PARFUME



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn environ

Pour 4 personnes

500 g de crevettes crues semi décortiquées surgelées
2 càs d'huile neutre
3 gousses d'ail
2 tiges de citronnelle fraîches
1 càc de pâte de piment
2 càs. de sauce d'huître
1 càc de sucre en poudre
2 oignons émincés finement
3 càs de lamelles fine de poivrons rouge
1 verre de bouillon de volaille (cube ou maison)
1 c. à s. de vinaigre de riz (ou à défaut de vinaigre de Xérès)
3 càs de coriandre fraîche ciselé

Hacher l'ail très finement. Eplucher la citronnelle de façon à ne garder que le bulbe et l'émincer très finement aussi.

Chauffer l'huile dans une poêle, ou mieux dans un wok, y faire revenir rapidement les lamelles d'oignons et de poivron rouge. Après 2 mn, ajouter l'ail, les crevettes, le sucre et la pâte de piments.

Quand les crevettes commencent juste à changer de couleur, ajouter la citronnelle. A la cuillère, bien mélanger avant de couvrir avec le verre de bouillon de volaille dans lequel vous aurez dilué la sauce d'huître et le vinaigre.

Poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 mn, le temps que les crevettes soient totalement cuites.

Lorsque les crevettes sont cuites couper le feu et incorporer la coriandre qui va cuire dans le bouillon chaud.

Servir immédiatement.